Nah&Frisch

Fini's Feinstes | Professional

Flammkuchen mit Lachs

Vorspeise | Fischgerichte | Meeresfrüchte | Schnelle Küche



Zubereitung **Schwierigkeit:** ●●○○○

Fini's Feinstes Mehl, Salz und Olivenöl in eine Schüssel geben. Germ im lauwarmen Wasser auflösen und alle Zutaten zu einem glatten Teig verkneten. Zugedeckt ca. 1 Stunde gehen lassen. Den teig in 4 Stücke teilen. Jedes Teigstück auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen (oval) und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben.

Frischkäse mit Milch, Salz, Pfeffer und Koriander verrühren und auf dem Teig verteilen. Anschließend im vorgeheizten Backrohr bei 200 °C (Ober-/Unterhitze) ca. 14 Min. backen. Die Flammkuchen aus dem Backrohr nehmen und mit Lachs und Rucola belegen. Nach Belieben mit Salz und Pfeffer nachwürzen.
Zubereitungsdauer: ca. 30 Minuten

Zutaten

- Für den Teig
- 250 g Fini's Weizenmehl glatt
- 1 TL Salz
- 2 EL Olivenöl
- 10 g Germ, frisch
- 120 ml lauwarmes Wasser
- Für den Belag:
- 175 g Frischkäse (natur)
- 3 EL Milch
- Salz und Pfeffer
- 1 TL Korianderkörner, gemahlen
- 200 g Räucherlachs, in Scheiben geschnitten
- 50 g Rucola